

Almacenamiento Seguro de Alimentos: El Refrigerador y el Congelador

Para obtener los mejores resultados, usa un empaque diseñado para almacenamiento en refrigerador / congelador. Esto prolonga la vida útil y protege los alimentos de daños, contaminación y deterioro.

- Utiliza papel de aluminio, envoltura de plástico, bolsas de plástico o recipientes herméticos diseñados para refrigerar o congelar alimentos. Los materiales a prueba de humedad y vapor son los mejores.
- Limpia tu refrigerador con regularidad para reducir los olores de los alimentos y la contaminación cruzada. Retira los alimentos en mal estado de inmediato para que la putrefacción no se pase a otros alimentos.
- La temperatura del refrigerador entre 34 y 40 grados Fahrenheit es la mejor. Los alimentos perecederos almacenados a temperaturas superiores a los 40 °F se echan a perder rápidamente y pueden permitir el crecimiento de patógenos. Verifica las temperaturas con un termómetro de refrigerador.
- Mantén tu congelador limpio y a 0 °F o menos.
- Usa los alimentos rápidamente. No dependas del tiempo máximo de almacenamiento. Etiqueta y ponle fecha al paquete para una fácil identificación.

PANES, REPOSTERÍA Y PASTELES

| Producto | Refrigerador a 32-40°F | Congelador a 0°F | Comentarios |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Masa de levadura sin hornear, panecillos y pan | 2-3 días | 1 mes | Un almacenamiento más prolongado hace que la levadura se inactive y el gluten se debilite. |
| Rollos de canela parcialmente horneados | | 2 meses | |
| Panes rápidos horneados | | 2 meses | |
| Muffins horneados | | 6-12 meses | |
| Panes horneados sin conservantes | 2-3 semanas | 2-3 meses | Se recomienda la refrigeración para evitar el crecimiento de moho, pero aumentará el envejecimiento debido a la reducción de la humedad. |
| Donas sin baño | | 2-4 meses | |
| Gofres | | 1 mes | |
| Tartas de frutas sin hornear | 1-2 días | 2-4 meses | |
| Tartas de frutas al horno | 2-3 días | 6-8 meses | |
| Tartas de calabaza o estilo chifón | 2-3 días | 1-2 meses | |
| Galletas horneadas | | 6-12 meses | La mayoría de las galletas se pueden almacenar a temperatura ambiente de 2 a 3 semanas. Refrigerar las galletas con alto contenido de humedad (es decir, galletas de barra con natillas). |
| Masa de tarta para congelador | | 12 meses (sin abrir) 2 meses (abierta) | |
| Masa de galleta | | 3 meses | |
| Pasteles sin hornear (masa) | | 1 mes | Usa polvo de hornear de doble acción para obtener mejores resultados. |
| Pasteles horneados glaseados | | 1 mes | |
| Pasteles horneados sin glasear | | 2-4 meses | |
| Pastel esponja (ej, torta de ángel) | | 6-12 meses | |
| Pasteles de fruta | | 6-12 meses | |
| Galletas, panecillos, pasteles, masa para galletas refrigerados | Fecha de caducidad en la etiqueta del paquete | No congelar | Almacena en el refrigerador para una mejor vida de anaquel. |

PRODUCTOS LÁCTEOS – REALES Y SUBSTITUTOS

| Producto | Refrigerador a 32-40°F | Congelador a 0°F | Comentarios |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mantequilla | 1-2 semanas | 12 meses | Envuelve o cubre bien. |
| Margarina | 4-6 meses | 12 meses | Envuelve o cubre bien. |
| Suero de mantequilla | 3-5 días | No congelar | Cubre bien. Vuelve a mezclar antes de usar. Verifica la fecha en el cartón. |
| Queso | | | Mantén todo el queso bien empaquetado en una envoltura resistente a la humedad. Si el exterior del queso duro se enmohece, corta de ½ a 1 pulgada alrededor del moho. Desecha el queso con mucho moho. Muchos quesos se pueden congelar, pero se desmoronan. Consulta las fechas de “mejor si se compra antes de” para obtener la mejor calidad. Refrigerar las rebanadas de queso procesado, así como los bloques y los frascos de queso procesado y los alimentos a base de queso después de abrirlos. Refrigerar los bloques y los frascos después de abrirlos. La mayoría de los envases comprimidos y latas de aerosol no necesitan refrigeración, pero revisa la etiqueta. Mantén refrigerado el queso rallado. Siempre ten en cuenta las fechas de “mejor si se usa antes de” o de “vender antes de”. |
| Cottage, ricota | 5-7 días | 4 semanas | |
| Crema, Neufchatel | 2 semanas | No congelar | |
| Duros y cubiertos de cera en trozos grandes; Cheddar, Edam, Gouda, Suizo, de ladrillo | 2-3 meses, sin abrir 2-3 semanas, abiertos | 6-8 meses | |
| Rebanado | 2 semanas | | |
| Queso crema suave | 5-6 días, abiertos | | |
| Parmesano, Romano | 6 meses | | |
| Procesado (abierto) | 3-4 semanas | 6-8 meses | |
| Queso rallado | 3-4 semanas | | |
| Dips (pastas de untar) | | | Manténlos bien cubiertos. |
| Comercial | 2 semanas | | |
| Hechos en casa | 2 días | | |
| Leche | | No se recomienda congelar | Almacenar en recipientes cubiertos o tapados. Para ayudar a prevenir el deterioro, no devuelvas la leche sin usar a los envases originales. Observa la fecha de “vender antes de” en los envases para obtener la mejor calidad y seguridad. |
| Evaporada (abierta) | 4-5 días | | |
| Fresca homogeneizada o reconstituida descremada, preparada con leche en polvo | 5 días | | |
| Leche evaporada reconstituida | 3-5 días | | |
| Endulzada, condensada (abierta) | 4-5 días | | |
| Leche entera | 5 días | 5 días | |
| Crema agria | 2 semanas | No se recomienda congelar | Mantener tapada. |
| Crema batida | | | Mantener tapada. |
| Lata de aerosol | 3 meses | No se recomienda congelar | |
| Preparada a partir de mezcla | 3 días | | |
| Congelada, prefabricada | 2-3 semanas | 14 meses | Se puede volver a congelar de cuatro a cinco veces si se descongela en el refrigerador. |
| Yogur | 7-10 días | No se recomienda congelar | Mantener tapado y refrigerado. Observa la fecha de “vender antes de” en el paquete o hasta dos semanas después de la fecha de caducidad. El yogur puede separarse cuando se congela. |

FRUTAS Y JUGOS

| Producto | Refrigerador a 32-40°F | Congelador a 0°F | Comentarios |
|--------------|------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Manzanas | 1 mes | 8-12 meses | Desecha la fruta magullada o podrida. No la laves antes de guardarla para evitar que se eche a perder. Almacenar en el cajón para verduras o en bolsas o envolturas resistentes a la humedad. |
| Albaricoques | 3-5 días | 8-12 meses | |
| Aguacates | 5 días | 8-12 meses | |
| Bananos | | | Refrigerar o congelar solo cuando estén completamente maduros. La cáscara se oscurecerá. |

FRUTAS Y JUGOS

| Producto | Refrigerador a 32-40°F | Congelador a 0°F | Comentarios |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bayas | 2-3 días | 8-12 meses | |
| Frutas enlatadas | 2-4 días (abiertas) | 2-3 meses | |
| Cerezas | 2-3 días | 8-12 meses | |
| Frutas cítricas | 2 semanas | 4-6 meses | |
| Arándanos rojos | 1 semana | 8-12 meses | |
| Guayabas | 1-2 días | 8-12 meses | |
| Jugos: enlatados, embotellados, o reconstituidos Jugo de fruta sin diluir premezclado Jugo de puro limón | 6 días (diluidos) 12 meses | 8 meses | Descongela en el refrigerador. Mantén el jugo de fruta bien tapado. No almacenar en latas después de abrir. Mantén refrigerado. No lo uses después de la fecha de "usar antes de" en el paquete. |
| Kiwis | 6-8 días | 4-6 meses | |
| Mangos | Madurar a temperatura ambiente | 8-12 meses | |
| Melones | 5 días | 8-12 meses | Envuelve el melón sin cortar y el melón rocío de miel para evitar que el olor se propague a otros alimentos. |
| Nectarinas | 5 días | 8-12 meses | |
| Papayas | Madurar a temperatura ambiente | 8-12 meses | |
| Melocotones | 2-3 días | 8-12 meses | |
| Peras | 5 días | 8-12 meses | |
| Piñas | 5-7 días | 4-6 meses | |
| Plátanos | Madurar a temperatura ambiente | 8-12 meses | |
| Ciruelas | 5 días | 8-12 meses | |
| Ruibarbo | 1 semana | 8-12 meses | |
| Jugo congelado Concentrado Reconstituido | No refrigerar 6 días | 2 años 6-12 meses | |

VERDURAS FRESCAS

| Producto | Refrigerador a 32-40°F | Congelador a 0°F | Comentarios |
|-----------------------------|------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alcachofas | 2-3 días | | No se congelan bien |
| Espárragos | 2-3 días | 8-12 meses | |
| Frijoles – verdes o de cera | 1-2 días | 8-12 meses | |
| Remolacha | 2 semanas | 8-12 meses | |
| Brócoli | 3-5 días | 8-12 meses | |
| Coles de Bruselas | 3-5 días | 8-12 meses | |
| Repollo | 1 semana | 8-12 meses | Guárdalo en el cajón de verduras en el refrigerador o en una envoltura más fresca o resistente a la humedad. |
| Vegetales enlatados | 1-4 días (abiertos) | 2-3 meses | |
| Zanahorias | 2 semanas | 8-12 meses | |
| Coliflor | 1 semana | 8-12 meses | |
| Apio | 1 semana | 8-12 meses | |
| Maíz, en hojas | 1-2 días | 8-12 meses | Mantener húmedo |
| Pepinos | 1 semana | 8-12 meses | |

VERDURAS FRESCAS

| Producto | Refrigerador a 32-40°F | Congelador a 0°F | Comentarios |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Berenjena | 2-3 días | 8-12 meses | |
| Vegetales congelados | No refrigerar | 8 meses | Una vez cocinados, guardar tapados en el refrigerador hasta dos días. |
| Hortalizas verdes | 3-5 días | 8-12 meses | |
| Colirrábano | 1 semana | 8-12 meses | |
| Lechuga, cabeza Sin lavar Lavada, a fondo | 5-7 días 3-5 días | | Almacenar en una envoltura resistente a la humedad, en una bolsa o en un recipiente para guardar lechuga. Envuelve y guárdala lejos de otras frutas y verduras escurridas para evitar manchas de oxidación. |
| Haba de Lima | 3-5 días | 8-12 meses | |
| Hongos | 1-2 días | 8-12 meses | No lavar antes de guardar. |
| Cebollas, papas, batatas dulces | | | No refrigerar. |
| Ocra | 3-5 días | 8-12 meses | |
| Perejil | 2-3 días | 3-4 meses | |
| Guisantes Sin cáscara Con cáscara | 3-5 días 3-5 días | 8-12 meses | Almacenar en el cajón de verduras en el refrigerador o en una envoltura o bolsa resistente a la humedad. |
| Chiles | 1 semana | 8-12 meses | |
| Rábanos | 2 semanas | | No se congelan bien. |
| Repollo rallado, lechuga de hoja y bibb, hojas de ensalada | 1-2 días | | Guardar en una envoltura o bolsa resistente a la humedad. |
| Calabacín De verano De invierno | 3-5 días Guardar en un lugar seco | 8-12 meses 8-12 meses | |
| Miltomates | 1 semana | 8-12 meses | |
| Tomates (maduros) | 1-2 días | 8-12 meses | Madura los tomates a temperatura ambiente lejos de la luz solar directa; luego refrigéralos. |

CARNES Y AVES FRESCAS SIN COCINAR

Refrigera las carnes y aves frescas en el envoltorio original de la tienda. Para congelar, coloca la carne empaquetada en otro recipiente apto para congelador para una mejor calidad. No laves la carne y las aves antes de prepararlas para evitar la contaminación cruzada.

| Producto | Refrigerador a 32-40°F | Congelador a 0°F | Comentarios |
|-----------------------------------------|------------------------|------------------|-------------|
| Carnes rojas | | | |
| Chuletas | 3-5 días | 3-4 meses | |
| Carne molida | 1-2 días | 3-4 meses | |
| Asados | 3-5 días | 6-12 meses | |
| Filetes | 3-5 días | 6-12 meses | |
| Estofado de carne | 1-2 días | 3-4 meses | |
| Salchicha alemana, precocida | 5-7 días | 2-3 meses | |
| Salchicha alemana, fresca | 2-3 días | 2-3 meses | |
| Carnes variadas (hígado, corazón, etc.) | 1-2 días | 1-2 meses | |
| Aves de corral | | | |
| Pollo o pavo, entero | 1-2 días | 1 año | |
| Pollo o pavo, trozos | 1-2 días | 9 meses | |
| Pato o ganso, entero | 1-2 días | 6 meses | |
| Menudillos | 1-2 días | 3-4 meses | |
| Molida | 1-2 días | 6 meses | |

CARNES Y AVES COCINADAS

| Producto | Refrigerador a 32-40°F | Congelador a 0°F | Comentarios |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sobras de carne Carnes cocidas y platos de carne Caldo y salsa de carne | 3-4 días 1-2 días | 2-3 meses 2-3 meses | Mantener tapado. Mantener tapado. |
| Sobras de aves de corral Pollo frito Platos de pollo cocidos Piezas, sin sazonar Medallones o tortitas de pollo Trozos cubiertos de caldo, salsa | 3-4 días 3-4 días 3-4 días 1-2 días 1-2 días | 4 meses 4-6 meses 1 mes 1-3 meses 6 meses | Separa la carne de los líquidos y colócalos en recipientes poco profundos para que se enfríen rápidamente. |

PESCADOS Y MARISCOS

Refrigera el pescado y los mariscos frescos en el envoltorio original de la tienda. Para congelar, coloca el pescado y los mariscos envasados en otro recipiente apto para congelador para una mejor calidad. No laves el pescado y los mariscos antes de la preparación para evitar la contaminación cruzada.

| Producto | Refrigerador a 32-40°F (Fresco: Nunca congelado o previamente congelado y refrigerado en casa) | Congelador a 0°F (Comprado fresco y congelado en casa) | Congelador a 0°F (Comprado comercialmente congelado para almacenamiento en congelador) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Filetes / bistec de pescado – magros Bacalao, platija Abadejo, fletán Pescado de las Antillas, perca del océano Trucha de mar, pescado de roca | 36 horas 36 horas 36 horas 36 horas | 6-8 meses 6-8 meses 4 meses 4 meses | 10-12 meses 10-12 meses 8-9 meses 8-9 meses |
| Filetes / bifos de pescado – grasos Salmonete, eperlano Salmón (limpio) | 36 horas 36 horas | | 6-8 meses 7-9 meses |
| Mariscos Cangrejo Dungeness Cangrejo de las nieves Carne de cangrejo azul (fresca) Carne de cangrejo azul (pasteurizada) Patatas para coctel Cangrejo real Mariscos de surimi Camarón Ostras, sin concha Almejas, sin concha Langosta, viva Langosta, carne de la cola | 5 días 5 días 5-7 días 60 días 5 días 7 días 2 semanas 4 días 4-7 días 5 días 1-2 días 4-5 días | 6 meses 6 meses 4 meses 4 meses 9 meses 9 meses 5 meses 6 meses | 6 meses 6 meses 12 meses 10-12 meses 9 meses 8 meses |
| Mariscos Empanizados Camarón Vieiras Palitos de pescado Porciones | | 8 meses 10 meses | 12 meses 16 meses 18 meses 18 meses |
| Pescado ahumado Arenque Salmón, Pescado Blanco | 3-4 días 5-8 días | 2 meses 2 meses | |

CARNES CURADAS Y AHUMADAS

| Producto | Refrigerador a 32-40°F | Congelador a 0°F | Comentarios |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tocino | 7 días | 1 mes | Mantener envuelto. Guárdalo en la parte más fría del refrigerador o en un recipiente para carnes. Los horarios son para paquetes abiertos. Sigue las fechas indicadas en los paquetes. |
| Bolonia, paté de hígado | 4-6 días | | |
| Carne seca | 10-12 días | | |
| Salchichas y jamones Salchichas, abiertas Salchichas, sin abrir Jamones, abiertos Jamones, sin abrir Longaniza o chorizo, crudos Salchichitas de desayuno, ahumadas, tortitas Salchichón duro – pepperoni, palitos de carne seca | 1 semana 2 semanas 3-5 días 2 semanas 1-2 días 7 días 2-3 semanas | 1-2 meses 1-2 meses 1-2 meses 1-2 meses 1-2 meses 1-2 meses 1-2 meses | Congela en envoltura para congelador. |
| Jamón, carne en conserva Carne en conserva, en bolsita con jugos Jamón enlatado (sin abrir – la etiqueta dice mantener refrigerado) Jamón, completamente cocido, entero Jamón, completamente cocido, mitad Jamón, completamente cocido, lonchas Salchicha de hígado | 5-7 días 6-12 semanas 7 días 3-5 días 3-4 días 4-6 días | 1 mes 1-2 meses 1-2 meses 1-2 meses | Escurredo, envuelto Guarda el jamón en el refrigerador a menos que la etiqueta indique que no necesita refrigeración. Una vez abierto el jamón enlatado, utilizar dentro 3 a 5 días. |

COMIDA PARA BEBÉS

| Producto | Refrigerador a 32-40°F | Congelador a 0°F | Comentarios |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Líquidos Leche materna extraída Fórmula | 24 horas 2 días | 3-6 meses No se recomienda | Para el almacenamiento en anaquel de las latas de fórmula sin abrir, observa las fechas de “usar antes de” impresas en los envases. Almacena la leche evaporada hasta por 12 meses. Calienta el líquido bajo el chorro de agua tibia que cae del grifo, no en el horno microondas. Gira suavemente la botella antes de probar la temperatura en la parte superior de tu mano. Desecha la leche sobrante que quede en el biberón. |
| Sólidos (abiertos o recién hechos) Frutas y verduras coladas Carnes coladas y huevos Combinaciones de carne / verduras Alimentos para bebés hechos en casa | 2-3 días 1 día 1-2 días 1-2 días | 6-8 meses 1-2 meses 1-2 meses 3-4 meses | Observa la fecha de “usar antes de” para el almacenamiento en anaquel de los frascos sin abrir. Verifica que el botón de seguridad en la tapa esté hacia abajo. Si el frasco no hace “pop” cuando se abre o no está sellado de manera segura, no lo uses. No calientes carnes, huevos o frascos de comida en el microondas. Transfiere la comida de los frascos a los tazones o al plato para calentarla. Para 4 onzas de comida, cocina en el microondas a temperatura alta durante 15 segundos; revuelve y deja reposar 30 segundos. Revuelve y prueba la temperatura de los alimentos antes de alimentar al bebé. No alimentes al bebé del frasco. |

ANIMALES DE CAZA SILVESTRES

| Producto | Refrigerador a 32-40°F (Fresco: Nunca congelado o previamente congelado y refrigerado en casa) | Congelador a 0°F (Comprado fresco y congelado en casa) | Congelador a 0°F (Comprado comercialmente congelado para almacenamiento en congelador) |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Venado | 3-5 días | 3-4 meses | 6-12 meses |
| Conejo, ardilla | 1-2 días | 12 meses | |
| Patos, faisanes, gansos salvajes | 1-2 días | 6 meses | |

OTROS ALIMENTOS

| Producto | Refrigerador a 32-40°F | Congelador a 0°F | Comentarios |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Productos enlatados Budines, natillas (abiertos) Salsa y caldo Carnes Salsa a base de tomate | 1-2 días 2 días 2-3 días 5 días | 2-3 meses 2-3 meses | Transfiere los alimentos a recipientes de vidrio o plástico después de abrirlos. Manténlos tapados. La textura será más suave después de la congelación, pero es aceptable en salsas, sopas o guisos. Los alimentos ácidos deben transferirse a recipientes de vidrio o plástico para evitar el sabor metálico si se almacenan durante más de uno o dos días. |
| Misceláneos Sopas, guisos Bocadillos Cazuelas Restos de comida cocinada Especias molidas Golosinas Grasas, aceites, aderezos para ensaladas (abiertos) Mayonesa (abierta) Cenas de TV, guisos congelados | 2-3 días 2-3 días 1-2 días Ver otras tablas 6 meses No es necesario Varios meses 2-3 meses 2 días | 4-6 meses 1 mes 1 mes 1 mes 6-12 meses 3-6 meses 3-4 meses | Se pueden guardar en el armario. Mantener congelados hasta que los vayas a servir. |
| Productos de delicatessen o envasados al vacío Ensaladas caseras o preparadas en la tienda (huevo, pollo, atún, jamón, macarrones) Chuletas de cerdo y cordero rellenas, pechugas de pollo rellenas con aderezo Comidas preparadas en la tienda Cenas envasadas al vacío de marcas comerciales con sello USDA, sin abrir | 3-5 días 1 día 1-2 días 2 semanas | | No se recomienda congelar ninguno de estos productos. |

HUEVOS

| Producto | Refrigerador a 32-40°F | Congelador a 0°F |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Huevos crudos con cáscara | 3 a 5 semanas | No congelarlos. En su lugar, bate las yemas y las claras; luego congela. |
| Claros de huevo crudos | 2 a 4 días | 12 meses |
| Yemas de huevo crudas | 2 a 4 días | Las yemas no se congelan bien. |
| Huevo crudo congelado accidentalmente con cáscara | Usa inmediatamente después de descongelarlo. | Manténlos congelados; luego refrigéralos para descongelarlos. |
| Huevos duros | 1 semana | No congelar. |
| Sustitutos de huevo, líquidos Sin abrir Abiertos | 10 días 3 días | 12 meses No congelar. |

HUEVOS

| Producto | Refrigerador a 32-40°F | Congelador a 0°F |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Sustitutos de huevo, congelados Sin abrir Abiertos | Después de descongelarlos, 3 días o mira la fecha de “usar antes de”. | 12 meses No congelar. |
| Cacerolas con huevo | 3 a 4 días | Después de hornear, 2 a 3 meses. |
| Ponche de huevo Comercial Hecho en casa | 3 a 5 días 2 a 4 días | 6 meses No congelar. |
| Tartas Calabaza o nuez pecana Natillas y estilo chifón | 3 a 4 días 3 a 4 días | Después de cocinar, 1 a 2 meses. No congelar. |
| Quiche con relleno | 3 a 4 días | Después de cocinar, 1 a 2 meses. |

Información sobre los huevos obtenida en <http://www.foodsafety.gov/keep/charts/eggstorage.html>

¿Qué significan las fechas de envasado?

- “Vender antes de” significa que la tienda debe vender el producto antes de la fecha impresa, pero el consumidor aún puede comer el producto de manera segura después de esa fecha.
- “Mejor si se usa antes de” no significa que el consumidor deba usar el producto antes de la fecha indicada por razones de inocuidad, sino para obtener la mejor calidad y sabor.
- “Usar antes de” es la última fecha recomendada para usar con la máxima calidad. Es probable que observes un marcado deterioro en la calidad del producto (sabor, apariencia, textura) después de esa fecha. - Nota: No uses fórmula para bebés ni alimentos para bebés después de la fecha de “usar antes de”.
- “Fechas cerradas o codificadas” son números de empaque usados por el fabricante. Los alimentos se pueden retirar, utilizando estos números de empaque, si ocurre un problema.

*Adaptado de materiales preparados por el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del USDA, foodsafety.gov
Extensión de la Universidad Estatal de Dakota del Norte*

Revisado por Londa Nwadike, Ph.D., Especialista de Extensión en Seguridad Alimentaria
Instituto de Ciencias Alimentarias

Revisado por Karen Blakeslee, M.S., Asociada de Extensión
Departamento de Ciencia Animal e Industria

Del original por Karen P. Penner, Ph.D., Profesora Emerita
Ciencias Alimentarias, Departamento de Ciencia Animal e Industria



Las publicaciones de la Universidad Estatal de Kansas están disponibles en www.bookstore.ksre.ksu.edu

La fecha que se muestra es la de publicación o última revisión. El contenido de esta publicación puede reproducirse libremente con fines educativos. Todos los demás derechos reservados. En cada caso, dar crédito a los autores, *Almacenamiento seguro de alimentos: el refrigerador y el congelador*, español, Universidad Estatal de Kansas, enero de 2022.

Estación Experimental Agrícola y Servicio de Extensión Cooperativa de la Universidad Estatal de Kansas

La Investigación y Extensión de KState es un proveedor y empleador que ofrece oportunidades equitativas. Emitida en apoyo del Trabajo de Extensión Cooperativa, Actas del 8 de mayo y 30 de junio de 1914, en cooperación con el Departamento de Agricultura de los EE. UU., Director de Investigación y Extensión de K-State, Universidad Estatal de Kansas, Consejos de Extensión del Condado, Distritos de Extensión.

MF3130S Enero de 2022